



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK PASTİLLA (FAS)

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 adet yerel ördek
Pırasa
Baklava yufkası
Pudra şekeri
Maydanoz
Nane
Taze soğan
2 adet kuru soğan
Taze zencefil
Sarımsak
Yıldız anason
File badem
Toz zerdeçal
Karanfil
Yenibahar
Chili biberi
Yumurta
Defne yaprağı
Muskat
Koruk suyu
Sebze suyu
Kuru kişniş
Tereyağı
Salatası için:
Tarhun
Dereotu
Maydanoz
Nane
Nar
Pomelo
Pekmez
Kırmızı sirke
Zeytinyağı

İç harç için ördekleri düdüklü tencerede yağda iki taraflı kızartacak şekilde mühürleyin.

Ördeği tencereden alıp küp küp doğranmış soğan ve pırasaları ekleyip kavurun.

Sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin.

Taze zencefil, yıldız anason, zerdeçal, karanfil, yenibahar, chili biberi, defne yaprağı ve kuru kişnişi ekleyip kavurmaya devam edin.

File bademi ilave edin.

Ürünleriniz iyice kavrulduktan sonra çıkardığınız ördekleri içine ekleyip, koruk suyu, sebze suyu ve toz muskat ekleyip düdüklünün kapağını kapatın.

Ördekler pişene kadar kapalı şekilde devam edin.

Onlar pişerken yanında servis edeceğiniz salata için maydanoz, nane, nar, pomelo, dereotu ve tarhun ayıklıyoruz.

Salata sosu için pekmez, kırmızı sirke ve tuzu çırparken zeytinyağı ile kıvam almasını sağlayın.

Pişen ördeğimizi didikleyin kalan posası ve suyunu süzüp pırasalarını ayırın.

Ördek etleri, pırasa ve ördek pişme suyunu yumurta sarısı ile bağlayın.

Baklava yufkalarını pişireceğiniz kalıbın yüzeyini yağlayarak başlayın.

Yufkaları kat kat olacak şekilde yağlayarak dizmeye devam edin.

Üçüncü kata geldiğinizde ördekli harcı yerleştirin.

Kalan baklava yufkalarıyla üst kapağını tamamlayıp önce kalıbın içinde sonra açık şekil üzeri kızarana kadar pişirin.

Çıkardıktan sonra pudra şekeri ve tarçını üzerine serpip kızgın bir şiş ile baklava deseni verin.

Ot salatası için bütün ayıkladığımız yeşillikleri bir salata kasesinde yaptığımız vinegrate sos ile harmanlayıp ikisini birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:3537 • adi:Ördek Pastilla (Fas) • gönderen:NerminNurlnal • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:37